シャープ株式会社
本社 大阪市阿倍野区長池町22-22 〒545-8522
URL http://www.sharp.co.jp/

News Release

2015年6月3日

業界初※1、冷凍、冷蔵、常温の食材が混在しても自動調理ができる※2「まかせて調理」搭載＜AX-XP200＞

ウォーターオーブン「ヘルシオ」4機種を発売

シャープは、業界で初めて※1冷凍、冷蔵、常温の食材が混在しても、また分量の多少に関係なく、自動調理ができる※2「まかせて調理」を搭載した「ヘルシオ」＜AX-XP200＞など、4機種を発売します。

「まかせて調理」では、「赤外線ムーブセンサー」がスイングして食材の温度(冷凍・冷蔵・常温)を見分けて、「温度センサー」は加熱後の庫内温度の変化から食材のおよその分量を検知します。両センサーと、低温の食材へ多く熱を与える過熱水蒸気の特性を活かしたヘルシオ独自の「ウォーターヒート技術」との組み合わせにより、冷凍と冷蔵、常温の食材が混在しても、また分量の多少に関係なく、自動で調理する※2ことが可能になりました。

当社従来機※3では、付属のクックブックに記載された食材や分量にあわせ、冷凍の食材は先に解凍してから調理する必要がありましたが、本機では、食材の温度にかかわらず、お好みの食材や分量を角皿(付属品)に並べ、４つの調理方法(「網焼き・揚げる」「焼く」「炒める」「蒸す・ゆでる」)から選ぶだけで、自動で調理できます※2。たとえば、「海鮮焼きそば」を調理する場合、家にあるお好みの野菜と、買い置きしている冷凍シーフードや麺などを凍ったまま角皿に並べ、一緒に調理することが可能です。

また、＜AX-XP200/SP200＞は、8～10分でできるスピードメニューも約1.5倍※4の100種類と充実。加えて、２種類の手動オーブン機能(熱風コンベクションオーブン／ウォーターオーブン)で300℃のハイパワー設定を実現しました。＜AX-XP200/SP200/MP200＞は、省スペース設置ながら幅41cmのワイドな庫内を実現しています。

ヘルシオは、過熱水蒸気による「脱油」「減塩」調理だけでなく、酸化に弱いビタミンCやポリフェノール、葉酸などの「抗酸化」作用のある栄養成分を残す低酸素調理により「おいしい健康調理」を提案してまいります。

品　　名	ウォーターオーブン			
愛　　称	HEALSIO ヘルシオ			
形　　名	AX-XP200 レッド系／ホワイト系	AX-SP200 レッド系／ホワイト系	AX-MP200 レッド系／ホワイト系	AX-CA200 レッド系／ホワイト系
総庫内容量	30L	30L	26L	18L
希望小売価格	オープン			
発　売　日	7月24日		＊ ~~7月24日~~ 7月28日	7月24日
月産台数	6,000台	3,000台	6,000台	10,000台

＊事情により発売日を、2015年7月28日に延期させていただきます。(2015年7月17日)

■ 主な特長

1. 業界で初めて※1、冷凍、冷蔵、常温の食材が混在しても、また分量の多少に関係なく自動で調理ができる「まかせて調理」を搭載＜AX-XP200＞
2. 8～10分でできる充実の100種類のスピードメニュー＆一気に加熱するハイパワー300℃オーブン＜AX-XP200/SP200＞
3. 省スペース設置ながら幅41cmのワイドな庫内を実現＜AX-XP200/SP200/MP200＞

※1　AX-XP200。国内家庭用100Vオーブンレンジにおいて。ウォーターヒート技術とセンサーの組み合わせにより、食材の種類・分量・温度(冷凍～常温まで)にかかわらず同時調理が可能。2015年6月3日時点。当社調べ。
※2　食材の種類や形状によって、仕上がりが変わります。食材の総重量は約1kgまでを目安にしてください。
※3　AX-XP100(2014年発売)ほか。
※4　AX-XP100(2014年発売)は67種類。

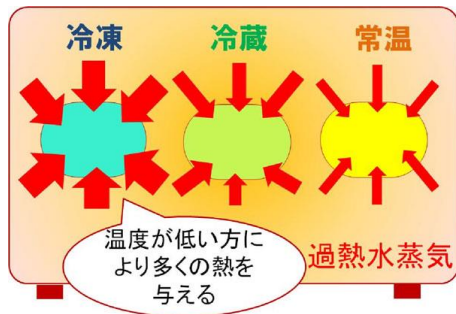
【お問い合わせ先】

報道関係者様 ： 広報部　大阪 (06) 6621-1272 ／ 東京 (03) 5446-8205
お　客　様 ： お客様相談センターフリーダイヤル　0120-078-178

■ 特　長

1．業界で初めて※[1]、冷凍、冷蔵、常温の食材が混在しても、また分量の多少に関係なく自動で調理ができる※[2]「まかせて調理」を搭載＜AX-XP200＞

＜AX-XP200＞は、過熱水蒸気の特性を活かしたシャープ独自の「ウォーターヒート技術」と新搭載の「赤外線ムーブセンサー」、「温度センサー」を組み合わせることにより、冷凍と冷蔵、常温の食材が混在しても、また分量の多少に関係なく自動調理ができる※[2]「まかせて調理」を業界で初めて※[1]搭載しました。

■過熱水蒸気の特性を活かした「ウォーターヒート技術」

最初から最後まで水で焼く「ウォーターヒート技術」は、低い温度の食材へ多くの熱を与える過熱水蒸気の特性により、温度の異なる食材を一緒に調理しても、ムラを抑えてほど良く仕上げます。

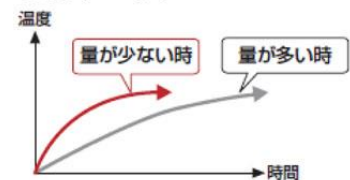
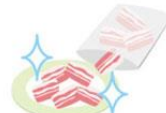
また、庫内天面に設置した「赤外線ムーブセンサー」が、右、中央、左のエリア別に食材の温度を検知することにより、食材の状態にあわせて過熱水蒸気の量をコントロールし加熱を開始します。加熱後、「温度センサー」が温度の上がり具合から、食材の量を検知。加熱時間を調整し、自動で仕上げます※[2]。

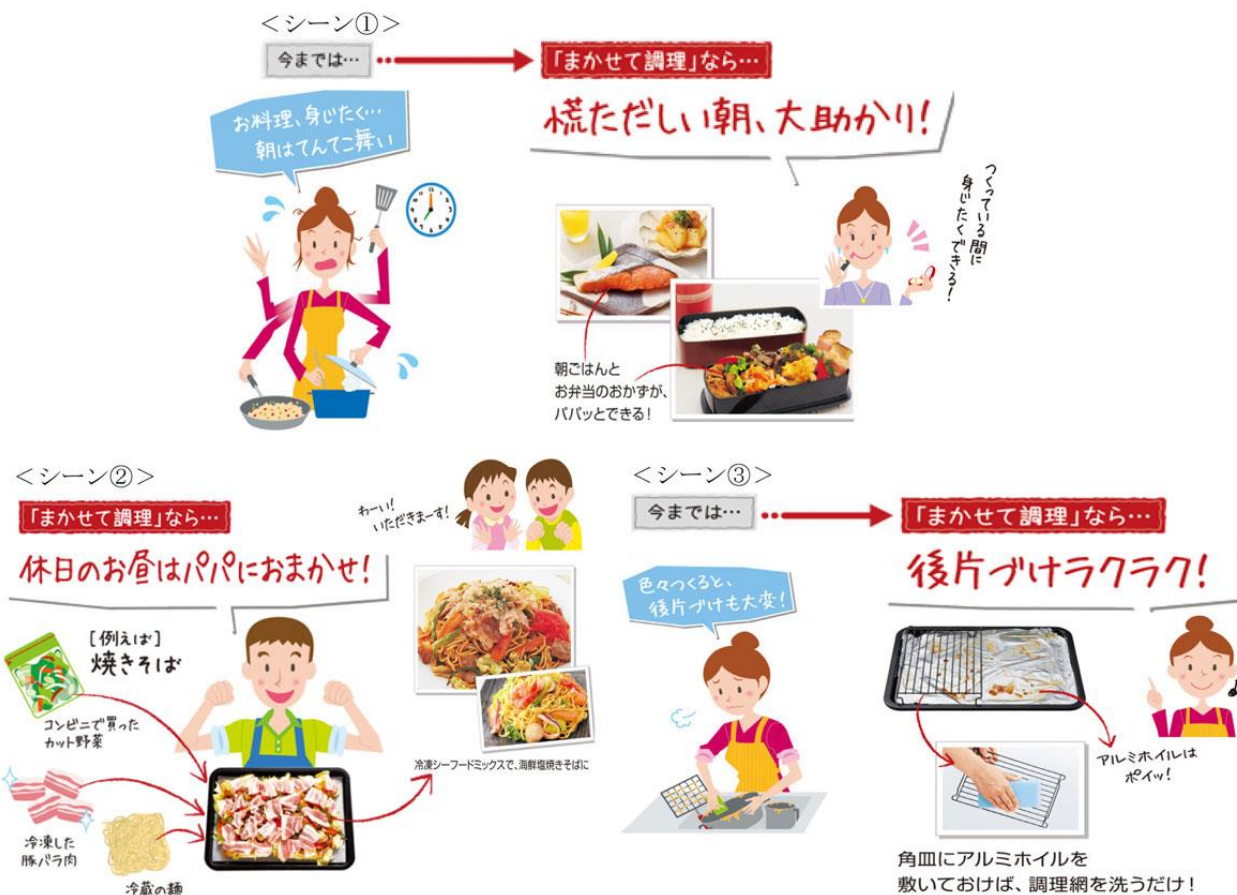
■「赤外線ムーブセンサー」が食材の温度をチェック

〈右エリア〉

〈中央エリア〉

〈左エリア〉

■「温度センサー」が食材の量をチェック

当社従来機※[3]に搭載されている自動メニューは、付属のクックブックに記載された食材や分量にあわせ、冷凍の食材は先に解凍してから調理する必要がありましたが、本機では、食材の温度にかかわらず、お好みの食材や分量を角皿に並べ、４つの調理方法(「網焼き・揚げる」「焼く」「炒める」「蒸す・ゆでる」)から選ぶだけで、自動で調理できます※[2]。ご家庭でいつもフライパンや鍋を使って調理している感覚で調理できます。
さらに、冷凍している肉や魚と冷蔵や常温の野菜など、温度の違う食材を一緒に調理できるので、解凍の段取りや手間が不要です。

自動で調理ができる※2「まかせて調理」を使用することで、コンロから離れて他の家事などを行うことができます。例えば、出かける前に朝食やお弁当を作る際など、身支度の時間にゆとりがうまれます。また、複数の料理が角皿１つに並べて調理できるので、フライパンや鍋を使うときと比べて、簡単にできるとともに後片付けも楽なので、普段料理を作らない方にもおすすめです。

■「まかせて調理」で暮らしが変わる！

２．8～10 分でできる充実の 100 種類のスピードメニュー＆一気に加熱するハイパワー300℃オーブン ＜AX-XP200/SP200＞

上段集中加熱により、8～10分で調理できるスピードメニューは、約1.5倍※4の100種類と充実。短時間で簡単に調理できるので、毎日の食卓に手軽にもう一品プラスできます。

加えて、２種類の手動オーブン機能(熱風コンベクションオーブン／ウォーターオーブン)で300℃のハイパワー設定を実現。熱風や過熱水蒸気を効率よく循環させるシステムと高い庫内密閉性により、予熱温度まで一気にすばやく加熱します。

※４　AX-XP100(2014年発売)は67種類

また、上段で焼き料理(過熱水蒸気加熱)、下段で蒸し料理(パワースチーム加熱)ができる「焼き・蒸し同時メニュー」に「カンタンスイーツ」を追加しました。例えば、上段でアップルケーキを焼きながら、下段でなめらかプリンが同時に調理できます。シーンやお好みに合わせて色々な組合せが楽しめるメニューバリエーションを提案し、食卓をより豊かにします。
さらに、<AX-XP200>は、「焼き・蒸し同時メニュー」に、株式会社ファンデリーの管理栄養士と共同開発した5メニューを追加しました。食事制限をされている方も、おいしい料理を自宅で作りながら生活習慣病の改善に取り組むことができるよう、サポートします。

イメージ図

アップルケーキ&なめらかプリン

３.省スペース設置ながら幅41cmのワイドな庫内を実現<AX-XP200/SP200/MP200>

庫内幅がワイドな41cmなので、サンマもまるごと切らずに※5調理でき、設置は背面・側面壁ピッタリの省スペースを実現しました。

※５　１尾 約40cm、150gまで。

４.シニアの方にも見やすく使いやすい「でか文字」&「ナビゲーション表示」<AX-MP200>

液晶表示に見やすい大きなドット文字を採用。次の操作を表示文字で誘導してくれるナビゲーション機能により、シニアの方にも手軽にお使いいただけます。

◆ ヘルシオ調理と従来調理の健康効果・おいしさ比較

健康効果・おいしさ	メニュー	従来調理器との比較効果	従来調理器		ヘルシオXP200
				数値	数値
脱油	スペアリブ	カロリー量　55kcalダウン	フライパン	329kcal[※6]	274kcal[※6]
	から揚げ	カロリー量　39kcalダウン	天ぷら鍋	282kcal[※6]	243kcal[※6]
減塩	塩ざけ	減塩率　約5倍	焼き網	3.2%減[※7]	18.2%減[※7]
ビタミンC 保存	かぼちゃ	ビタミンCが約1.7倍多い	オーブン加熱[※8]	50.9%[※7]	87.7%[※7]
ポリフェノール[※9]保存	なす(100g当たり)	ポリフェノール含有量が約1.6倍多い	オーブン加熱[※8]	77mg[※7]	128mg[※7]
葉酸[※10] 保存	ブロッコリー(100g当たり)	葉酸含有量が約1.6倍多い	なべ	153μg[※7]	246μg[※7]
イミダゾールジペプチド[※11]保存	鶏むね肉	イミダゾールジペプチドが約16%多い	蒸し器	75.5%[※7]	88.0%[※7]
タウリン[※12] 保存	いか	タウリンが約18%多い	蒸し器	72.5%[※7]	85.8%[※7]
骨まで柔らか	さんま	魚の骨まで丸ごと食べられる柔らかさに	調理前(生)	194.8N[※13]	23.0N[※13]
AGE[※14] 抑制	豚ロース肉(130g当たり)	フライパンと比べAGEの生成を約42%抑制	フライパン	26μg[※7]	15μg[※7]
おいしさ	にんじん(1片当たり)	口に広がる甘み成分量が約1.7倍多い	レンジ加熱[※8]	11.6mg[※7]	19.9mg[※7]
	玉ねぎ(1g当たり)	甘み相当量が約1.1倍多い	オーブン加熱[※8]	39.8mg[※15]	45.5mg[※15]
	アスパラガス(中央部1cm当たり)	口に広がる旨み成分量が約1.5倍多い	レンジ加熱[※8]	72.5μg[※7]	112.8μg[※7]
	鶏むね肉(100g当たり)	口に広がる旨み成分量が約1.8倍多い	蒸し器	1.4mg[※7]	2.6mg[※7]
	鶏むね肉	蒸し器と比べ約23%柔らかい	蒸し器	36.8N[※13]	28.3N[※13]

※6　(一財)日本食品分析センターへの依頼結果(第208061050-01号　H20.6.24他)、当社実験結果および、文部科学省「日本食品標準成分表」に基づき、大阪府立大学(協力：吉田幸恵教授・矢澤彩香准教授)にて監修した１人分の目安カロリーです。
※7　当社換算値。
●減塩・・・
【分析依頼先】(一財)日本食品分析センター<塩ざけ>H 27.3.13 第 15020836001-01号他　結果より当社にて減塩率を算出。
●ビタミンC・・・
【分析依頼先】(一財)日本食品分析センター<かぼちゃ>H 27.3.10 第 15019500001-01号他　結果より当社にてビタミンC残存率を算出。
●ポリフェノール・・・
【分析依頼先】(一財)日本食品分析センター<なす>H27.3.5　第15019690005-01号他　結果より当社にてポリフェノール(クロロゲン酸)を算出。
●葉酸・・・
【分析依頼先】(一財)日本食品分析センター<ブロッコリー>H27.2.5　第15006145001-01号他　結果より当社にて葉酸を算出。
●イミダゾールジペプチド・・・
【分析依頼先】(一財)日本食品分析センター<鶏むね肉>H26.3.21　第14021275002-01号他　結果より当社にてイミダゾールジペプチド(アンセリンとカルノシンの合計値)残存率を算出。
●タウリン・・・
【分析依頼先】(一財)日本食品分析センター<いか>H26.5.2　第14021358001-01号他　結果より当社にてタウリン残存率を算出。
●AGE・・・
【分析依頼先】(一財)日本食品分析センター<豚ロース肉>H26.4.11　第14021307001-02号他　結果より当社にてAGE(カルボキシメチルリジン)含有量を算出。
●甘み成分量(糖)・・・
【分析依頼先】(一財)日本食品分析センター<にんじん>H26.3.25 第14021301001-01号他　結果およびエキス量より当社にて甘み成分量を算出。
●旨み成分量(グルタミン酸)・・・
【分析依頼先】(一財)日本食品分析センター<アスパラガス>H26.3.27　第14021304001-01号他　<鶏むね肉>H26.4.9　第14021332001-01号他　結果およびエキス量より当社にて旨み成分量を算出。
※8　当社従来オーブンレンジRE-SS10Bにて調理。
※9　老化および脂肪の吸収を抑えるのに効果があると言われている成分。
※10　貧血を予防すると言われている成分。
※11　運動性の疲労状態を抑制すると言われている成分。
※12　疲労回復に効果があると言われている成分。
※13　当社調べ。N(ニュートン)は破断荷重をあらわす単位。
※14　AGEとは、Advanced Glycation End Products の略称。老化を促進すると言われている成分。
※15　当社調べ。Brix値より算出。

【その他】カロリー量、減塩率、ビタミンC残存率、ポリフェノール含有量、葉酸含有量、イミダゾールジペプチド残存率、タウリン残存率、骨の柔らかさ、AGE含有量、甘み成分量、旨み成分量、破断荷重、は、食材の量、素材の差、調理方法などによって異なります。

■ 仕　様

形名		AX-XP200	AX-SP200	AX-MP200	AX-CA200
総庫内容量		30L(2段調理)		26L(1段調理)	18L(1段調理)
定格消費電力	レンジ	1,460W			
	オーブン	1,410W		1,430W	
	グリル	1,410W		1,430W	
レンジ定格高周波出力		1,000W※16・600W・500W・200W相当(出力切替)			
オーブン温度調節範囲		発酵(30・35・40・45℃) オーブン100～250・300℃		発酵(35・40・45℃) オーブン100～250℃	
本体質量		約25kg	約25kg	約21kg	約17kg
外形寸法 幅×奥行×高さ		490×430×420mm	490×430×420mm	490×435×385mm	490×400×345mm
加熱室有効寸法 幅×奥行×高さ		395×305×240mm	395×305×240mm	395×325×195mm	300×320×185mm
液晶画面		4.3型カラー液晶 タッチパネル	3.5型ホワイト バックライト液晶	3.5型ホワイト バックライト液晶	2.6型ホワイト バックライト液晶
同梱クックブック掲載 メニュー数		488メニュー (自動メニュー430)	350メニュー (自動メニュー246)	206メニュー (自動メニュー122)	166メニュー (自動メニュー102)
健康サポート メニュー数		94メニュー	43メニュー	31メニュー	22メニュー
付属品		角皿2枚、 調理網2枚、 ミトン(1組)、 取扱説明書兼 クックブック、 別冊クックブック	角皿2枚、 調理網2枚、 ミトン(1組)、 取扱説明書兼 クックブック	角皿1枚、 調理網2枚、 取扱説明書兼 クックブック	角皿1枚、調理網、 取扱説明書兼 クックブック
色調		レッド系 ホワイト系	レッド系 ホワイト系	レッド系 ホワイト系	レッド系 ホワイト系

※16　庫内灯消灯時。1,000Wでの連続運転時間は最大3分です。

シャープ　ウォーターオーブン　ヘルシオ

上段 左から　＜AX-XP200-R(レッド系)＞＜AX-XP200-W(ホワイト系)＞
下段 左から　＜AX-SP200-R(レッド系)＞＜AX-MP200-W(ホワイト系)＞＜AX-CA200-R(レッド系)＞

本製品の画像は、以下のウェブサイトからダウンロードいただけます。
シャーププレスネットフォトサービス (http://www.sharp.co.jp/press/)